



Neuvième Jour
Mardi 8 septembre 2015

Trop vite !

Pierre aujourd'hui est dépité malgré le beau temps en ce jour fleur : il n'y a pas assez de raisin et du coup tout va trop vite ! Devant la magnificence de cette vendange il aimerait tant qu'il y en ait plus. C'est malheureusement général sur la Côte et c'est le bémol de cette année fantastique. De la qualité mais **peu de quantité**, environ un cinquième en moins d'une année normale. C'est **Sylvie** qui fait la tête ! L'alter-ego de Pierre, l'autre visage du duo « Monsieur et Madame de la Vougeraie », notre blonde pétillante responsable commerciale, celle qui est l'âme du domaine dans l'ombre du vinificateur depuis neuf ans, devra expliquer pourquoi on limite encore les allocations. Elle en perd son légendaire sourire... Mais la nature impose sa loi et ne pas irriguer, comme l'exige l'appellation bourguignonne, renforce de toute évidence l'exaltation du terroir mais pénalise les années sèches, hélas !

Il faut faire avec et la journée passe trop vite malgré les nombreuses vignes vendangées aujourd'hui, et de très belles car essentiellement en grand cru. Sur la Côte de Beaune on se met en jambe sur la pente du **Corton Clos du Roi**. Comme tous les ans, la récolte est séparée en deux. La partie haute avec moins de terre aux petits raisins millerands sera mise en cuve en vendange entière. La partie basse qui récupère tout l'engrais organique par les eaux de pluie sera égrappée. L'après-midi se passe dans la vaste et très raide



Beaune La Montée Rouge, cette fois pour y récolter les pinots noirs. La grêle de 2014 ici à son maximum a impacté durement le volume cette année. Mais les raisins sont superbes avec à peine 2% de tri. Les porteurs fatiguent avec cette chaleur, le thermomètre monte jusqu'à 22 ° en plein soleil. Le podomètre indique une moyenne 12 kilomètres par jour dont la moitié avec 20 kilos sur le dos ! Le travail des coupeurs est exigeant aussi, accroupi ou le dos courbé toute la journée et les coupures du sécateur fréquentes.



Musigny. Deux petites parcelles : l'une du Clos Vougeot, côté Chambolle.

Et puis nous allons vendanger notre toute nouvelle vigne que nous exploitons depuis mars, à Vosne-Romanée au lieu-dit Aux Champs Perdrix. 13, 81 ares magnifiquement situés juste au-dessus de La Tâche contre la friche calcaire et qui domine le très joli village avec une vue sur le Mont Blanc, à l'aube ou au couchant. Une belle pente et une exposition idéale Est en fait un petit bijou de deux pièces (600 bouteilles seulement) ; notre plus petite cuvée avec la vigne en foule.

En Côte de Nuits, l'équipe coupe le plus beau, le plus rare, le plus précieux de nos grands crus, au cœur de notre village de Vougeot, le de cinq rangs et l'autre de six, situées au-dessus Bonne surprise, nous aurons trois pièces, ouf !

Enfin, l'après-midi est consacrée aux sept parcelles de **Chambolle-Musigny** avec deux nouvelles, la parcelle **Les Frémières** qui se situe dans le prolongement de notre Premier Cru Les Baudes et le **Premier Cru Les Gruenchers**. Ce **climat** d'exception sera replié en appellation village et l'assemblage ne se fera pas après l'élevage mais dès leur arrivée dans la cuve de vinification car le volume est trop faible pour les séparer. Autre nouveauté, la qualité permet pour la première fois de laisser un quart de vendange entière ; traitement de faveur inédit sur un village ! Et puis il reste assez de temps finalement pour rajouter une vigne, un autre joyau, la toute proche vigne enchâssée dans sa carrière, les **Bonnes Mares**, ce grand cru, le seul, à cheval entre Chambolle-Musigny et Morey-Saint-Denis.

En cuverie tout est si rapide que l'équipe est renvoyée à 18h. La cuverie ferme à 19h : du jamais vu !